

Menu du mois de novembre 2017

Circuit court

lundi 6 novembre	mardi 7 novembre	mercredi 8 novembre	jeudi 9 novembre	vendredi 10 novembre
Tomates Bio  Ravioli ricotta épinards et gruyère Salade verte Bûchette mi-chèvre Fruit de saison Bio 	Potage Dubarry  Rôti de bœuf + ketchup Riz Bio pilaf  Vache qui rit Liégeois chocolat	Salade coleslaw Filet de colin doré au beurre Chou-fleur Bio à la crème  Petit suisse sucré Fruit de saison Bio 	Salade iceberg et surimi  Emincé de volaille et jus Coquillette Bio  Cantal Compote pommes fraises Bio 	Salade Waldorf Filet de lieu sauce aurore Pommes rosties Yaourt aromatisé Eclair vanille
lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
Velouté de courgette Sauté de veau au citron confit Semoule Bio safrané  Fripon Mousse au chocolat	Saucisson sec et cornichons ou Œuf dur mayonnaise Pizza au fromage Salade verte Saint Paulin Tarte aux pommes Bio 	Salade grecque Carbonade flamande Carottes braisées Bio  Petit moulé nature Poires au sirop	 MENU BIO Tomates Bio  Rôti de dinde au jus  Ragoût de pommes de terre Bio  Yaourt nature Bio et sucre Fruit de saison Bio 	Salade arc-en-ciel Yassa de colin Riz Bio aux arachides  Fromage blanc aromatisé Crème dessert vanille
lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
Carottes râpées et raisins secs  Escalope de volaille sauce crème Tortis Bio  Carré de l'Est Crème dessert praliné	Céleri rémoulade Brandade Salade verte Petit suisse sucré Compote de poires	Pizza au fromage Gigot d'agneau Flageolets Saint-Nectaire Fruit de saison Bio 	Menu Hauts-de-France Flamiche Carbonade de veau Purée de potiron Faisselle cassonade Tarte aux pommes et rhubarbe	Minestrone Filet de poisson meunière et citron Poêlée campagnarde Yaourt nature et sucre Eclair vanille
lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 1 décembre
 MENU BIO Velouté de légumes Bio   Poulet Tandoori Riz Bio  Fromage blanc Bio et sucre Fruit de saison Bio 	Carottes râpées Bio au citron  Rôti de veau sauce chasseur Epinards Bio  Petit suisse sucré Gâteau d'anniversaire	Tomates Bio ciboulette  Macaroni Bio  Garniture : Saumon et dés de brebis Fripon Compote de pommes Bio 	Salade piémontaise  Rôti de porc Rôti de dinde au jus Courgettes en escabèche Velouté de fruits Fruit de saison Bio 	Salade iceberg et gouda Paëlla poisson Riz paëlla Tomme noire Gélifié chocolat

Viande bovine française

Pain aux céréales le mardi

 Aliments BIO

 Race à viande

 Viande label rouge